Bartscher

LIBRETTO ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE L'USO E LA MANUTENZIONE DELLE GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

INSTRUCTION AND MAINTENANCE MANUAL FOR VULCANIC-ROCK GRILLS

MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES GRILLES EN PIERRE DE LAVE

GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG LAVASTEINGRILL

MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO DE LAS PARRILLAS DE PIEDRA LÁVICA

2006581

CE 0705

COD.: ZSL1501

REV. 01 / 2007

INHALT

1. INSTALLATION ..... Pag. 23
1.1 WICHTIGE HINWEISE Pag.23
1.2 AUFSTELLEN Pag.23
1.3 ABZUG DER VERBRENNUNGSGASE ..... Pag. 24
1.4 GASANSCHLUSS ..... Pag. 24
VORSCHRIFTEN FÜR DIE INSTALLATION ..... Pag. 24
VOR DER INSTALLATION AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN ..... Pag. 24
KONTROLLE DER THERMISCHEN LEISTUNG ..... Pag. 24
KONTROLLE DES GASDRUCKS ..... Pag. 25
1.5 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART ..... Pag. 25
2. BEDIENUNGSANLEITUNG ..... Pag. 27
2.1 INBETRIEBNAHME ..... Pag. 27
2.2 EINSTELLUNG ..... Pag. 27
3. REINIGUNG UND WARTUNG ..... Pag. 28
3.1 WARTUNG ..... Pag. 28
3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG ..... Pag. 28
3.3 STEUER- UND SICHERHEITSELEMENTE ..... Pag. 28
3.4 ORGANISATION ERSATZTEILE ..... Pag. 28

1. INSTALLATION

1.1 WICHTIGE HINWEISE

Da das vorliegende Handbuch wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheitsmassnahmen für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes enthält, sollte es aufmerksam durchgelesen und zum Nachschlagen durch die weiteren Bediener sorgfältig aufbewahrt werden. Wenn dieses Gerät Dritten überlassen wird, ist immer die Installations- und Gebrauchsanweisung beizufügen (falls erforderlich, eine Kopie beim autorisierten Fachhändler oder direkt bei der Herstellerfirma anfordern).

- Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.
- Die Installation muss gemäß den Anleitungen des Herstellers von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nur von Personal, das mit dessen Verwendung vertraut ist und zu dem Zweck, zu dem es hergestellt wurde, nämlich zum Kochen von Speisen, verwendet werden.
- Im Falle eines Schadens oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten. Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle wenden und nur originale Ersatzteile verlangen.
- Diese Anweisungen gelten nur für das Land, dessen Kurzzeichen auf dem Datenschild des Geräts angegeben ist.
- Bei Nichtbeachten der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen kann die sichere und einwandfreie Funktion des Geräts beeinträchtigt werden.

Das Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinie für Gasgeräte 90/396/EWG und verfügt daher über das CE-Zertifikat einer zugelassenen Prüfstelle.
Das Gerät entspricht folgenden Richtlinien für Gasgeräte:
- EN 203 + nachfolgende Änderungen;
- EN 437 + nachfolgende Änderungen.

Bei der Installation des Geräts müssen die gültigen Sicherheitsvorschriften strikt eingehalten werden.

1.2 AUFSTELLEN

Das Gerät aus der Verpackung nehmen und auf eventuelle Beschädigungen hin überprüfen. Am Verwendungsort aufstellen, wobei darauf zu achten ist, dass dieser eben ist. Wenn der Grill nicht in der Batterie installiert wird, muss er mit eigens dafür vorgesehenen Befestigungsbügeln, die zum Zubehör des Gerätes gehören, fest am Untergrund befestigt werden. Sollte das Gerät in der Nähe einer nicht feuerfesten Wand aufgestellt werden, muss ein Sicherheitsabstand von mindestens 10 cm eingehalten werden. Wenn die Wand hitzefest und feuerbeständig ist, kann der Rost an die Wand gerückt werden.Von den Außenpaneelen die Schutzfolie entfernen. Diese langsam abziehen, damit keine Klebereste zurückbleiben. **Öffnungen und Schlitze zum Ansaugen oder Abkühlen nicht verstopfen und das Gerät unter einer Abzugshaube aufstellen, deren Anlage den geltenden Vorschriften entspricht.**

1.3 ABZUG DER VERBRENNUNGSGASE

Die Geräte müssen entsprechend den geltenden Installationsvorschriften in Räumlichkeiten aufgestellt werden, die für den Abzug der Verbrennungsgase geeignet sind. Unsere Geräte werden mit Typ A klassifiziert und sind nicht dafür angelegt, an ein Abzugsrohr für Verbrennungsgase angeschlossen zu werden. Diese Art von Gerät muss die Verbrennungsgase über eigene Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abführen, die an einen effizienten Schornstein angeschlossen sind oder direkt ins Freie führen. Sollte eine Lösung dieser Art nicht möglich sein, kann ein direkt ins Freie führender Entlüfter verwendet werden, dessen Leistung nicht unter der erforderlichen liegen darf.
Wenn eine Zwangsentlüftung gewählt wurde, muss die Gasversorgung in jedem Fall sofort unterbrochen werden, wenn die Absaugleistung unter die angegebenen Werte fällt.
Die erneute Gaszufuhr zu den Brennern wird manuell vorgenommen.

1.4 GASANSCHLUSS

VORSCHRIFTEN FÜR DIE INSTALLATION

Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.
Die Gasanlagen, die elektrischen Anschlüsse und die Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechen. Insbesondere muss bedacht werden, dass die für die Verbrennung der Brenner notwendige Luft 2m^3/h pro kW installierter Leistung beträgt.
Die Normen bezüglich der Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zur Brandverhütung und Panikvermeidung in öffentlichen Betrieben müssen eingehalten werden.

VOR DER INSTALLATION AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN

Das Gerät verfügt über ein Schild mit den technischen Daten (Abb. 1) und über ein Schild mit Hinweisen für die Installation, in den wichtigsten europäischen Sprachen. Auf der Verpackung ist ein zusätzliches Schild mit den technischen Werten, für die das Gerät vorgesehen ist und das Bestimmungsland, angebracht.

Abb. 1

			CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
			II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH
CE			II 2H3B/P	P mbar	30	30	20	/	LT-DK-FI-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE
TYPE	A_1	B_{11}	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD			II 2H3B/P	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR			II 2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
			II 2L3B/P	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Qn		kW	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I 3B/P	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-RU-CY
			I 3+	P mbar	28-30	37	/	/	CY
kg/h	m^3/h	m^3/h	I 2E	P mbar	/	/	20	/	PL
PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUESTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS									mbar
			kW	IP	EN 203-1				MADE IN ITALY

Auf dem Schild mit den technischen Daten, das sich auf der Innenseite der Tür oder auf der linken Herdseite befindet, kontrollieren, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde. Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen. Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes (Abb.1) ausreichend ist.
Das Gerät wird werkseitig auf den Betrieb mit G20, bei einem Druck von 20 mbar, eingestellt.
Keine Querschnittsverminderungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.

KONTROLLE DER THERMISCHEN LEISTUNG

Während der ersten Installation und bei jedem Wartungseingriff oder bei jeder Anpassung an eine andere Gasart muss eine Messung der thermischen Nennleistung ausgeführt werden. Diese Messung kann mit der volumetrischen Methode und mit Hilfe eines Literzählers und eines Chronometers erfolgen. Nachdem der Anschlussdruck und der Durchmesser der Injektoren (dieser muss auf dem Injektor selbst aufgedruckt sein) kontrolliert wurde, die stündliche Wärmeleistung des Gases messen und den festgestellten Wert mit dem in Tabelle 2 unter Punkt “Gasverbrauch” angegebenen, vergleichen. Den gemessenen Wert mit dem in der Tabelle der technischen Daten unter „Gasverbrauch“ wiedergegebenen Wert vergleichen. Eine Abweichung von ±5% des Nennwertes ist zulässig.

Das Gerät muss mit einer Gasart gespeist werden, deren Eigenschaften und deren Druck in der folgenden Tabelle angegeben sind:
Das Gerät an einen Schlauch speziell für gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen. Bei G1/2“ und G3/4“ Anschlüssen darf der Durchmesser nicht weniger als 20 mm betragen. Die Zuleitung kann aus einem Rohr oder einem Schlauch bestehen, muss jedoch ebenfalls aus Metall sein. Darauf achten, dass der Metallschlauch zum Anschluss an das Gas-Verbindungsstück keine überhitzten Teile des Grills berührt und dass er nicht verdreht ist. Zwischen dem Gasnetz und jedem einzelnen Gerät muss in einer zum Absperren und Öffnen leicht zugänglichen Position ein Schnellabsperrhahn montiert werden (der Innendurchmesser darf nicht kleiner als der der Verbindungsleitung sein). Nach dem Anschluss an das Gasnetz muss kontrolliert werden, dass an den Verbindungsstellen und Anschlussstücken kein Gas austritt. Hierzu Seifenwasser oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden.
NIE BRENNENDE ZÜNDHÖLZER VERWENDEN.

GASART	DRUCK IN mbar.		
	NOM.	MIN.	MAX.
METHANGAS G20/G25	20/20	18	25
FLÜSS.GAS G30/G31	50/50	42,5	57,5

KONTROLLE DES GASDRUCKS

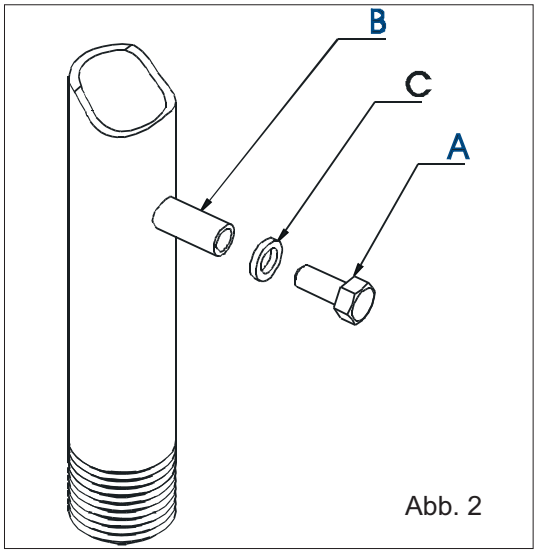

Abb. 2

Der Gasdruck muss in Höhe des Druckanschlusses (Bez.B) gemessen werden, nachdem die Dichtungsschraube (Bez.A) entfernt wurde. Mittels eines Schlauches an den Druckanschluss ein Messgerät (z.B. ein Flüssigkeitsmanometer, mit einer Feinheit von mindestens 0,1mbar) schließen und bei eingeschaltetem Gerät den Eingangsdruck messen. Wenn sich der Druckwert nicht innerhalb der in der Tabelle angegebenen unteren und oberen Grenzen befindet, kann das Gerät nicht endgültig installiert werden.
Das Gerät ausschalten, das Manometer abstecken, die Dichtungsschraube wieder anziehen (ohne dabei zu vergessen die Unterlegscheibe (Bez. C) einzulegen) und sich mit dem Gaswerk in Verbindung setzen, um den Netzdruck kontrollieren zu lassen.

1.5 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART

AUSTAUSCH DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb.3)

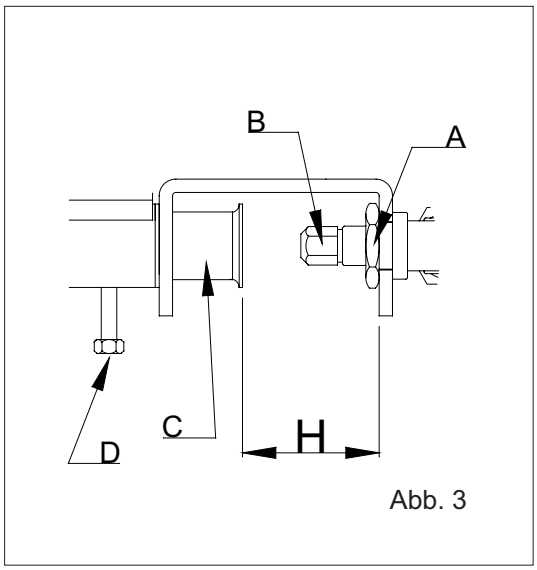

Abb. 3

A Befestigungsmutter Düsenfassung
B Düse
C Einstellbuchse Primärluft
D Schraube Buchsenfeststeller

- Die Tür oder die Türen öffnen.
- Die Fettsammelwannen herausnehmen.
- Die Schrauben, die die vordere Bedienblende befestigen, lösen und die Stromkabel der Piezozündung abstecken.
- Die Haupinjektoren (Bez. B) ausschrauben und durch solche ersetzen, die für das vorhandene Gas geeignet sind. Der Durchmesser des Injektors ist auf diesem selbst in Hunderststeln Millimetern aufgeruckt und kann auch in der Tabelle der technischen Daten kontrolliert werden.

EINSTELLUNG PRIMÄRLUFT HAUPTBRENNER (Abb. 3)

- Die Befestigungsschraube (Bez.D) der Einstellbuchse der Primärluft (Bez.C) lösen.
- Die Buchse (Bez.C), entsprechend der installierten Gasart (siehe Tabelle Technische Daten unter „ Primärluft“) im Abstand „H“ positionieren.
- Die Befestigungsschraube (Bez.D) wieder anschrauben.
- Das eingestellte Bauteil mit Lack versiegeln, um jeglichen missbräuchlichen Eingriff zu vermeiden.

HINWEIS: Die Primärluft gilt als dann exakt eingestellt, wenn mit Sicherheit gewährleistet wird, dass die Flamme bei kaltem Brenner nicht erlischt und dass bei heißem Brenner kein Flammenrückschlag vorkommt.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES LEITFLAMMENBRENNERS (Abb. 4)

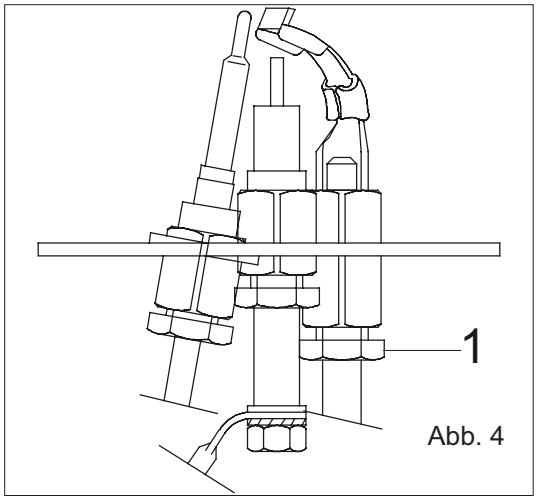

Abb. 4

- Den Schraubendeckel (Bez.1) lösen, und mit der für den gewählten Gastyp passenden Düse ersetzen.
- Den Schraubendeckel wieder befestigen (Bez.1).
- Die Dichtigkeit des Deckels mit Hilfe des schaumbildenden Mittels kontrollieren.

EINSTELLUNG DES MINIMUMS (Abb. 5)

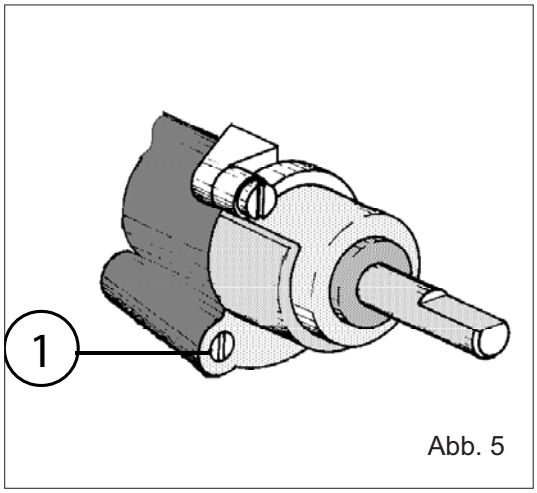

Abb. 5

- Den Drehknopf und die Blende abnehmen.
- Zur Regulierung der Mindeststufe muss die By-Pass-Schraube betätigt werden. Durch Lockern der Schraube wird die Flamme größer, durch Anziehen der Schraube wird die Flamme kleiner. Für eine korrekte Regulierung wie folgt vorgehen:
- Bei Flüssiggas (G30-G31) die Minimun-Schraube ganz Zudrehen.
- Für G20-G25Gas: die By-Pass-Schraube so einstellen, dass eine richtige Mindeststufe erreicht wird. Dabei sicherstellen, dass die Flamme auf der Mindeststufe über die gesamte Oberfläche des Brenners gleichmäßig brennt und dass, wenn von der Höchststufe zur Mindeststufe übergegangen wird, die Flamme nicht erlischt oder ein Flammenrückstoß erfolgt.

HINWEIS! Nach jeder Anpassung an eine neue Gasart hat man sich zu vergewissern, dass:
- auf dem Datenschild ein unauslöschliches Etikett, auf dem die Daten bezüglich der neuen installierten Gasart angegeben sind, angebracht wurde;
- die Lacksiegel auf den eingestellten Teilen erneut angebracht wurden;
- der Gaskreislauf auf seine Dichtigkeit überprüft wurde.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:
- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

2. BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich.
Das Gerät während des Betriebs überwachen.

2.1 INBETRIEBNAHME

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss das ganze Verpackungsmaterial entfernt werden und der Grill sorgfältig von dem zum Schutz aufgetragenen Industriefett gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen.

- Den Grill mit einem flüssigen Reinigungsmittel putzen;
- Gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
- Sicherstellen, dass die Lavasteine gleichmäßig auf dem Feuerrost verteilt sind.
- Sicherstellen, dass kein Gegenstand in der Umgebung des Gerätes die für die Verbrennung notwendige Luftzufuhr behindert und dass der Raum ausreichend belüftet ist.
- Die Effizienz der Abluft-Abzugsvorrichtungen (Abzugshaube, Abluftkrümmer, usw,…) kontrollieren.
- Vor dem Einschalten des Gerätes etwas Wasser in die Fettsammelwanne schütten. Dadurch wird das spätere Reinigen erleichtert.
- Es wird empfohlen, Handschuhe zu verwenden, um am Gerät zu arbeiten.

2.2 EINSTELLUNG

Die Steuer-Drehknöpfe (Abb.6) der Brennerhähne haben vier Verwendungspositionen:

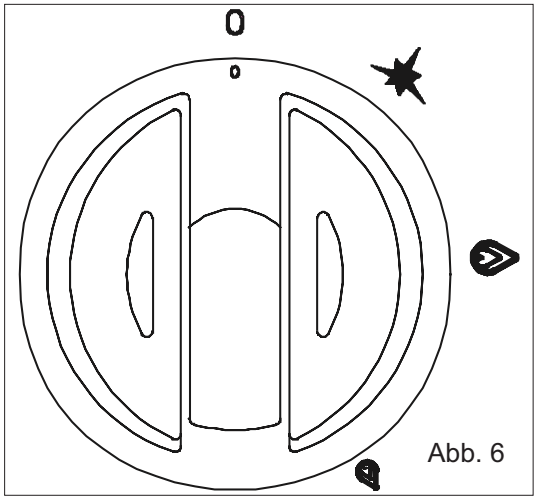

Abb. 6

geschlossen

Flamme Maximum

Flamme Minimum

Entzünden Leitflamme

ANFEUERN DER BRENNER

- Den dem Gerät vorgeschalteten Haupt-Gashahn öffnen.
- Den Drehknopf andrücken und von Position "**geschlossen**" auf Position "**Entzünden/ Leitflamme**" drehen und gleichzeitig mehrfach den Knopf der Piezozündung drücken, der sich hinter der Tür befindet, damit sich der Leitflammenbrenner entzündet. Das Vorhandensein der Leitflamme kann durch das Kontrollfenster auf der Bedienblende kontrolliert werden.
  Während dem ersten Entzünden muss, damit die Leitflamme angezündet bleibt, der Drehknopf für ca. 10 Sekunden gedrückt bleiben. Nachdem er losgelassen wird, darf der Leitflammenbrenner nicht ausgehen; sollte dies der Fall sein, muss der Vorgang wiederholt werden.
- Zum Entzünden des Hauptbrenners, den Gasknopf von Position " **Entzünden / Leitflamme**" auf Position "**Flamme Maximum**" stellen. Anschließend, um ein langsameres und energiesparenderes Garen einzustellen, den Drehknopf auf Position "**Flamme Minimum**" stellen.

AUSSCHALTEN

- Um den Hauptbrenner und anschließend den Leitflammenbrenner auszuschalten, den Gasknopf zuerst auf Position " **Entzünden / Leitflamme**" und dann auf „**geschlossen**" stellen.
- Am Ende eines Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.

ACHTUNG: bezüglich der genauen Menge an Lavasteinen, in der Tabelle mit den technischen Daten nachsehen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

3.1 WARTUNG

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät aus hygienischen Gründen und um Betriebsstörungen zu vermeiden, gereinigt werden.
Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen. Keine Eisenputzwolle, Bürsten oder Schaber aus gewöhnlichem Stahl verwenden. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in Richtung der Satinierung zu reiben ist.
Keine sauren Speisereste (Zitrone, Essig, usw.) auf den Elementen aus Stahl absetzen lassen. Für die Oberflächen aus Stahl, lauwarmes Seifenwasser verwenden, gründlich nachspülen und mit einem weichen Lappen trocknen. Der Glanz kann durch regelmäßiges Abreiben mit überall erhältlichem, flüssigem POLISH bewahrt werden. Den Grill häufig mit einem feuchten Lappen reinigen; keine chlorhaltigen Reinigungsmittel (Chlorlauge, Chlorwasserstoff, usw.), auch nicht verdünnt, verwenden. Anschließend für einige Minuten in Betrieb nehmen, damit er so schnell wie möglich trocknet. Die Lavasteine zum Reinigen in kochendes Wasser tauchen und die Fettablagerungen entfernen. Die Auflagefläche oder den Boden nicht mit Salzsäure reinigen.

ASCHE-AUFFANGLADE
Während der Verwendung regelmäßig kontrollieren und ausleeren.

3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen. Dabei unter anderem die Dichtigkeit des Gaskreises und die Unversehrtheit der Bauteile kontrollieren. Die Hähne, sollten sie schwer zu drehen sein, einfetten. Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen. Es wird empfohlen, mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle einen Wartungsvertrag abzuschließen.

3.3 STEUER- UND SICHERHEITSELEMENTE

Für den Fall, dass das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht mehr oder nur unregelmäßig funktioniert, muss der vorgeschaltete Gas-Absperrhahn geschlossen werden. Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, durch Öffnen der Tür oder nachdem die Blende abgenommen wurde, zugänglich. Alle Verbindungen bestehen aus einer Mutter und einem Dichtkegel. Aus diesem Grund höchste Vorsicht bei der Handhabung dieser Teile walten lassen; sollten diese während dem Auseinandernehmen und/oder dem erneuten Zusammenbau beschädigt werden, muss das Teil auf jeden Fall durch ein neues ersetzt werden.

3.4 ORGANISATION ERSATZTEILE

Der Austausch der Ersatzteile darf ausschließlich vom Personal einer autorisierten Kundendienststelle durchgeführt werden. Zur Identifizierung der Ersatzteilkodes, die nebenstehende Liste verwenden oder sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, der für deren Identifizierung sorgt und dem Hersteller einen ordnungsgemäßen Auftrag übermittelt, auf dem deutlich das Gerätemodell, die Matrikelnummer, die Anschlussspannung und die Frequenz und natürlich der Kode und die Beschreibung der betroffenen Teile, angegeben sind.

Bauelement	GG740	GG780	GG940	GG980
Hauptbrenner	2010923	2010923	2010924	2010924
Hahn	2011297	2011321	2011341	2011369
Piezo Zündung	6010047	6010047	6010047	6010047
Thermoelement	6010055	6010055	6010055	6010055
Zündkerze	6010087	6010087	6010087	6010087
Zündkabel	6050610	6050610	6050610	6050610
Gasventil	7060012	7060012	7060012	7060012
Zündflammenbrenner	7090028	7090028	7090028	7090028

TABELLE TECHNISCHE DATEN GAS-LAVASTEINGRILL KATEGORIE II2 ELL3B/P

Geraet	Nen-nleistung	Verbrauch			Typ	Lavastein Inhalt	Verbren-nungsluft	Brenner	Druck in mbar G30/G31=50/50 G20/G25=20/20					By-pass		Primärluft "H"	
									Düsen Hauptbrenner			Düsen Leifttflammendrenner					
	Max - Min	G30 G31	G20	G25					G30 G31	G20	G25	G30 G31	G20 G25	G30 G31	G20 G25	G30 G31	G20 G25
	kW(P.C.I.)	kg/h	m³/h	m³/h		N°x 7kg	m³	N°	mm	mm	mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm
GG740	8 – 3,6	0,63	0,85	0,98	A1	1	16	1	1,25L	2,15L	2,30L	14	27	0,9	E	40	13
GG780	16 – 7,2	1,26	1,69	1,96	A1	2	32	2	1,25L	2,15L	2,30L	14	27	0,9	E	40	13
GG940	11 – 5,5	0,8	1,16	1,35	A1	2	22	1	1,50L	2,55L	2,80L	14	27	1,1	E	40	13
GG980	22 - 11	1,7	2,33	2,71	A1	3	44	2	1,50L	2,55L	2,80L	14	27	1,1	E	40	13

E= EISTELLBAR

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH FALSCHE INSTALLATION, VERLETZUNG DES GERÄTES, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, SCHLECHTE WARTUNG, NICHTEINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT IN DER VERWENDUNG, VERURSACHT WURDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.